

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局(43) 国際公開日
2005年2月10日 (10.02.2005)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2005/011396 A1

- (51) 国際特許分類⁷: A23F 5/10 (74) 代理人: 北村修一郎 (KITAMURA, Shuichiro); 〒5310072 大阪府大阪市北区豊崎五丁目8番1号 Osaka (JP).
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2004/010653
- (22) 国際出願日: 2004年7月27日 (27.07.2004)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:
特願2003-283818 2003年7月31日 (31.07.2003) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): サントリー株式会社 (SUNTORY LIMITED) [JP/JP]; 〒5308203 大阪府大阪市北区堂島浜二丁目1番40号 Osaka (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 長尾浩二 (NAGAO, Koji) [JP/JP]; 〒5670886 大阪府茨木市下中条町7-5-3 03 Osaka (JP). 横尾芳明 (YOKOO, Yoshiaki) [JP/JP]; 〒5670815 大阪府茨木市竹橋町13-1-3 05 Osaka (JP). 高橋賢蔵 (TAKAHASHI, Kenzo) [JP/JP]; 〒6180001 大阪府三島郡島本町山崎4-16-14 Osaka (JP).
- (81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- 添付公開書類:
— 国際調査報告書
- 2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: METHOD OF TREATING ROASTED COFFEE BEANS AND VAPOR-TREATED ROASTED COFFEE BEANS

(54) 発明の名称: コーヒー焙煎豆の処理方法および水蒸気処理コーヒー焙煎豆

(57) Abstract: A method of treating roasted coffee beans whereby sourness components in roasted coffee beans can be reduced, the extraction yield can be elevated and the excellent flavor inherent to coffee beans can be made distinct; and vapor-treated roasted coffee beans obtained by using the method. A method of treating roasted coffee beans which comprises supplying water vapor to roasted coffee beans under aeration to thereby treat the roasted coffee beans with the vapor. More specifically speaking, roasted coffee beans are put into a bean container provided with a vapor supply channel and a vapor discharge channel and then vapor is passed from the vapor supply channel to the vapor discharge channel in such a manner that the vapor is discharged from the vapor discharge channel at an outlet temperature higher than the atmospheric level to thereby treat the roasted coffee beans with the vapor, and vapor-treated roasted coffee beans wherein the extraction ratio of the roasted coffee beans is 35% or more and the total content of formic acid and acetic acid amounts to 0.25% by weight or less based on the roasted coffee beans.

(57) 要約: コーヒー焙煎豆の酸味成分を低減し、かつ、その抽出率を向上させ、コーヒー由来の優れた香味を引き出すことのできるコーヒー焙煎豆の処理方法およびそれを用いた水蒸気処理コーヒー焙煎豆である。 コーヒー焙煎豆に水蒸気を通気状態で供給して水蒸気処理を行うコーヒー焙煎豆の処理方法、より具体的には、水蒸気供給路および水蒸気排出路を設けた豆収容部に、コーヒー焙煎豆を収容して、大気圧よりも高い出口圧力で水蒸気排出路から水蒸気が排出されるように、水蒸気供給路から水蒸気排出路に水蒸気を流通させて水蒸気処理を行うコーヒー焙煎豆の処理方法と、水蒸気処理を行ったコーヒー焙煎豆であり、そのコーヒー焙煎豆の抽出率が35%以上で、コーヒー焙煎豆に対するギ酸の含有量と酢酸の含有量の合計が0.25重量%以下である水蒸気処理コーヒー焙煎豆。

WO 2005/011396 A1